**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**

 ****

**V spolupráci s :**



**S Regionálnou rozvojovou agentúrou Levicko,**

  

 **obcou Tekovské Lužany, SOŠ Levice Reštaurácia Drevaňa T. Lužany**

Organizujú v školskom roku 2025/2026

**1 ročník postupovej celoštátnej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

**JUNIOR AWARD**

**MEMORIÁL ONDREJA ANTOVSZKÉHO**

**Tekovské Lužany**

**v odbore kuchár**

**Organizátor a odborný garant súťaže:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Gorkého 10,

811 01 Bratislava 1

**Kontaktná osoba:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

**Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC**  szkc@szkc.sk

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

 

**Záštitu prevzali :**

**Obec Tekovské Lužany a Regionálna rozvojová agentúra Levicko**



**Hlavní partneri:**

     AZ GASTRO

 **Partner súťaže**

  

 **PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

**Podmienky prihlásenia:**

**súťaže sa môžu zúčastniť dvojčlenné tímy žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore**

 **Kuchár – kuchárka**

**Každý súťažiaci si môže zobrať jedného asistenta – pomocníka ( náhradníka ), ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín, umývaní pomôcok, nie pri príprave jedla - varení !!!. V prípade , že súťažiaci z vážnych dôvodov nebude môcť do súťaže nastúpiť, na jeho miesto môže byť automaticky nominovaný jeho pomocník (náhradník), ktorý si priberie svojho asistenta. Meno tohto nového asistenta škola oznámi prostredníctvom e-mailovej adresy: szkc@szkc.sk**

Cieľom a zmyslom súťaže je uctiť si pamiatku zakladateľa SZKC známeho šéfkuchára pána Ondreja Antovszkého a nájsť zručných talentovaných kuchárov, ktorí by mohli byť nominovaní do juniorského a neskôr do seniorského tímu kuchárov a cukrárov SZKC, ktorý bude reprezentovať Slovensko na domácich aj zahraničných gastronomických súťažiach.

**Súťažiaci musia v termíne do 07. mája 2025 elektronicky** zaslať na e-mail**:** **szkc@szkc.sk** **vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU ,**

**Spolu s prihláškou na korešpondenčné – výberové kolo súťaže pošlite aj vyplnené tlačivo RECEPTÚRA súťažného pokrmu:**

* Meno a priezvisko súťažiaceho a jeho asistenta - pomocníka (náhradníka)
* Názov a úplnú adresu školy
* Názov jedla
* Ingrediencie
* Kalkuláciu na 2 porcie
* Písomnú prípravu – popis

**K receptúre priložte KVALITNÚ fotografiu súťažného jedla**

**Štartovné za tím vo výške 36,00 Eur** vrátane DPH **je potrebné uhradiť do 14. mája 2025 . na účet SZKC:**

**Bankové spojenie:**

**VUB a.s. Bratislava**

**Číslo účtu:85934012**

**IBAN: SK6902000000000085934012**

**BIC: SUBASKBX**

**Variabilný symbol: 2025**

**Správa pre adresáta: meno a priezvisko súťažiaceho (kvôli identifikácii platby )**

**Ak štartovné nebude uhradené v uvedenom termíne, súťažný tím nebude hodnotený v korešpondenčnom kole a do finále súťaže nepostúpi.**

**Termíny súťaže**

**Školské kolá do 02. mája 2025**

**Korešpondenčné výberové kolo Zaslanie podkladov: 07. mája 2025**

 **Vyhodnotenie: 15. mája 2025**

**Odborná hodnotiaca komisia na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie 10 súťažných tímov s najvyšším počtom získaných bodov, ktoré postúpia do finálového kola súťaže**

**Finále súťaže: štvrtok 25. septembra 2025**

 **Miesta konania súťaže**

**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár

**Korešpondenčné semifinálové kolo:**

Bratislava, Ústredie Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

**Finálové kolo:**

**Reštaurácia Drevaňa, SNP 187, 935 41 Tekovské Lužany**

**Pokyny ku korešpondenčnému a  finálovému kolu súťaže**

**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár, písomnú prípravu, **kalkuláciu na 2 porcie a fotografiu hotového jedla** zašle spolu s prihláškou.

**Postupové zásady** :

Počet súťažných tímov z jednej akadémie alebo školy nie je obmedzený na 1 tím

**Kľúč k postupu do korešpondenčného kola:**

Škola do súťaže prihlasuje víťazný tím školského kola.

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie desať súťažných tímov z daného odboru, ktorí postúpia do finálového prezenčného kola súťaže.

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále a finále je nemenné.

**PRACOVNÉ POKYNY**

**Hlavná surovina:**

**Bravčová panenka 120 g / porcia**

**Vedľajšia surovina (povinná) :**

* **SMOTANA Elle &Vire 35 % z produkcie spoločnosti Savencia Fromage & Dairy (obe sa dajú kúpiť v spoločnosti Bidfood)**
* **Tofu** z produkcie spoločnosti New Originals (SK) (býv. Alfa Bio - Lunter)

\*ľubovoľný výber min.1 vedľajšej povinnej suroviny

\*\* ľubovoľné množstvo/gramáž vedľajšej suroviny

**Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného jedla si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.**

**Súťažná úloha:**

**Príprava 2 (slovom dvoch ) porcií moderného mäsitého hlavného jedla**

**Súťažiaci je povinný v časovom limite 45 minút pripraviť (+ 10 minút príprava a upratanie pracoviska ) dve porcie hlavného jedla s využitím povinnej suroviny a min. 1 vedľajšej povinnej suroviny .**

**Bravčová panenka** je hlavná/dominantná zložka celého jedla

**Vedľajšia surovina (povinná) :**

* **SMOTANA Elle &Vire 35 % z produkcie spoločnosti Savencia Fromage & Dairy (obe sa dajú kúpiť v spoločnosti Bidfood)**
* Tofu z produkcie spoločnosti New Originals (SK) (býv. Alfa Bio Lunter)

\*ľubovoľný výber min.1 vedľajšej povinnej suroviny

\*\* ľubovoľné množstvo/gramáž vedľajšej suroviny

**Základným mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo v modernej úprave“ .**

**Popis k súťažným výrobkom**

Dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať: názov školy, meno súťažiaceho a jeho asistenta - pomocníka, názov múčnika. Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

**Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku**

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie: rondón, nohavice (sukňa), zástera, protišmyková pracovná obuv, kuchárska čiapka

**Kľúč k postupu do finálového kola súťaže:**

Odborná porota vyberie 10 (desať ) súťažných tímov z daného odboru, **ktorí postúpia do finálového kola súťaže a 3 étímy náhradníkov. Rozhodujúci bude počet získaných bodov**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do finále je nemenné. **POZOR!!! Finálové kolo sa bude konať v septembri ďalšieho školského roka 2025/2026 . Zvážte preto nomináciu s ohľadom aj na túto skutočnosť**

**Vybavenie kuchynského štúdia:**

Súťažiť sa bude **v kuchynských štúdiách.**

* Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:
* pult s 2 indukciami, infra ohrevom , košom a zásuvkami,
* vzadu stôl s drezom,
* konvektomat,
* vakuovacku a sous vide varič - v strede medzi stage.

**Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou technického hodnotenia.**

* **Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny,**
* **kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov,**
* **vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie,**
* **všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy,**
* **súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 2x rovnaký tanier,**
* **na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať,**
* **povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia,**
* **po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.**
* **Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaží rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (**nezavinené súťažiacim**) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlási poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.**

**Nie je povolené** priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané,

 nastrúhané, atď.)

**Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:**

**Šaláty:**

 Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané,

* **Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule** - očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové,
* **Suroviny:**

 Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované,

 neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené,

* Pevné cestá nenakrájané,

**Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov.**

**Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.**

**Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore KUCHÁR**

* hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe,
* príprava pracoviska,
* dodržiavanie gastronomických pravidiel,
* kombinácia tepelných úprav,
* dodržiavanie správnosti kalkulácie,
* nápad, kreativita a ukladanie výrobkov,
* kompletnosť súťažného zadania,
* využitie surovín k zadanej téme,
* sezónnosť použitých surovín,
* kombinácia surovín,
* rôznorodosť tvarov výrobkov,
* váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu,
* kombinácia a prirodzenosť farieb,
* použitie a možnosť realizácie v praxi,
* minimalizovanie odpadu,
* schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie,
* komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni,
* schopnosť pohotovo reagovať,
* profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností,
* prezentácia jedla,
* chuť pokrmu,
* dodržiavanie časových limitov,
* celkový dojem.

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**Bodové hodnotenie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Súťažná úloha** | **Maximálny** **Počet bodov**  | **Minimálny** **Počet bodov**  | **Spolu** |
| Mise en place | 10 |  0 | 10 |
| Použitie surovín | 20 |  0 | 20 |
| Zostava pokrmu a technologické postupy  | 10 |   0 | 10 |
| Dodržanie časovéhoLimitu  | 05 |  0 | 05 |
| Chuť | 45 |  0 | 45 |
| Prezentácia jedla | 10 |  0 | 10 |
| **SPOLU** | **100** |  **0** | **100** |